



Első Mádi



*A séfek alkotnak, az üzletvezetők gondoskodnak.
Akik mögöttük állnak: a Bajusz-család, teljes szívvel-lélekkel.*

*Chefs create, managers care.
And behind them all: the Bajusz family, with their whole heart.*

Üdvözljük az Első Mádi by BG nyári étlapján!
Itt minden falat mögött egy emlék, egy érzés, egy szelet Mád rejlik.
Az asztalunkon találkozik a tokaji szőlődombok derűje,
az olasz vidéki konyha szeretete, és egy család,
amely szívvel-lélekkel dolgozik azon, hogy különleges pillanatok szülessenek.
Kis adag ételeink nem csak egy főre szólnak – bátran ajánljuk középre,
kóstolónak is, barátokkal, családdal megosztva.
A kicsikre is gondoltunk, ahol látják a 🧒 jelet,
ott nyugodtan rendelhetnek a legkisebbeknek is.

Jó étvágyat kívánunk – és reméljük, egy falattal közelebb kerülünk egymáshoz.

Welcome to the summer menu of Első Mádi by BG!
Every bite tells a story – a memory, a feeling, a taste of Mád.
Our table brings together the charm of Tokaj vineyards,
the love for rustic Italian cuisine,
and a family wholeheartedly working to create special moments.
Our small plates are perfect for sharing too – place them at the center and
enjoy them with friends and family.
Look for the 🧒 symbol for child-friendly dishes.

We wish you a wonderful meal – and hope every bite brings us closer.

Menü ajánlat / Special menu

Hegyaljai Menu / Local menu- 9900Ft

*Kacsamáj parfé, lekvár, házi kalács
Grill mangalica tarja, tojásos galuska, fejes saláta
Tokaji Eszencia Zabaione*

*Duck liver parfait, jam, homemade brioche
Grilled mangalica pork neck, egg dumplings, lettuce
Tokaji Essencia Zabaione*

BG menü / BG menu - 8700Ft

*Húsos töltött olivabogyó (Ascolana)
Lasagna, bolognai ragu, ricotta
Peroni
Espresso*

*Olive Ascolana
Lasagna with Bolognese ragù & ricotta
Peroni
Espresso*

Kis adag ételek / Small Plates

Grissini, mártogató - 2 950 Ft

Grissini with dip



Mádi sajtok - 3 650 Ft

Local Mád cheese selection



Kacsamáj parfé, lekvár, házi kalács - 3 250 Ft

Duck liver parfait, jam, homemade brioche



Húsos töltött olivabogyó (Ascolana) - 2 950 Ft

Olive Ascolana



Spagetti pomodoro, mozzarella 🍕 - 3 450 Ft

Spaghetti pomodoro with mozzarella



Bambino csirke, burgonyapüré 🍗 - 3 550 Ft

Crispy chicken with mashed potatoes



Saláták, levesek / Salads & Soups

Burrata sajt, szőlő, sonka - 3 600 Ft

Burrata with grapes and ham



Rucola, gránátalma, pisztácia, barack, quinoa - 3 800 Ft

Rocket salad with pomegranate, pistachio, peach & quinoa

Paradicsomleves, parmigiano 🍅 - 2 450 Ft

Tomato soup with Parmigiano



Klasszikus húsleves, töltelék - 2 850 Ft

Classic beef broth with stuffing



Főfogások / Main Courses

Lasagna, bolognai ragu, ricotta - 4 900 Ft

Lasagna with Bolognese ragout & ricotta



Ravioli, rák, citrom - 5 600 Ft

Ravioli with shrimp & lemon



Gnocchi Verde (zöldborsó, gomba, tejszín) - 5 900 Ft

Gnocchi Verde (peas, mushrooms, cream)



Kárpáti fogasfilé, gomba, rák, burgonya - 6 950 Ft

Carpathian pike-perch fillet, mushrooms, shrimp, potatoes



Rozé kacsamell, füge, vörösbor - 7 500 Ft

Roasted duck breast, fig, red wine



Grill mangalica tarja, tojásos galuska, fejes saláta - 6 850 Ft

Grilled mangalica pork neck, egg dumplings, lettuce



Malac filé, lecsó, puliszka - 7 200 Ft

Pork tenderloin, ratatouille, polenta



Desszertek / Desserts

Csokoládé mousse tortácska, málna, citrusok - 2 550 Ft

Chocolate mousse tartlet, raspberries & citrus notes



Tejberizs, kakukkfű, körte 🍏 - 2 650 Ft

Creamy rice pudding, thyme & pear



Gasztronómiai arany - 4200 Ft

*Tokaji Eszenciás Zabaione - különleges, elegáns desszert
koncentrált és mély ízű, természetes édessége mellett ott a borvidék teljes karaktere
maga a luxus*

Gastronomic Gold

*Tokaji Eszencia Zabaione - a unique, elegant dessert
intensely concentrated, deep flavors,
natural sweetness with the full character of the wine region pure luxury*



*Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege 13% szervízdíjat tartalmaz.
Áraink az áfát tartalmazzák.
Éttermünkben számlabontás nem lehetséges.*

*Őszintén reméljük, hogy elégedettek az éttermi kiszolgálással,
és ha bármilyen észrevételük vagy javaslatuk lenne,
kérjük, osszák meg velünk itt, a helyszínen.
Ez óriási segítséget jelentene számunkra, hogy még jobbra tehesük az élményt. Számunkra a legfontosabb,
hogy Önök a lehető legjobban érezzék magukat nálunk,
és egy igazán különleges emlékekkel térjenek haza.*

*„A célunk egyszerű: hogy egy jó íz mellett egy jó élményt is hazavigyenek.”
- Bajusz Gergő*

hello@elsomadi.com

*We kindly inform our dear guests that the total bill includes a 13% service charge.
Our prices include VAT.
Please note that splitting bills is not possible in our restaurant.*

*We sincerely hope you are delighted with the service we provide. If you have any feedback or suggestions,
we would be truly grateful if you could share them with us here on-site.
Your input is invaluable in helping us create an even better experience.
Our greatest joy is ensuring that you feel completely at home and
leave with wonderful memories of your time with us.*

*“Our goal is simple: that every delicious bite comes with a memorable experience.”
- Bajusz Gergő*

hello@elsomadi.com